Utensilios de cocina japonesa, ¿cómo se utilizan los palillos?

Los utensilios de cocina japonesa como los palillos (hashi u otemoto en japonés) se usan para comer diferentes platillos como el arroz, ramen o sushi, solo por mencionar algunos. Incluso una vez que sepas la manera correcta de sostener y comer con palillos podrías degustar casi cualquier tipo de comida.

Si tienes planeado un viaje cercano a Japón o si tienes pensado comenzar a practicar tus habilidades con los utensilios de cocina japonesa asistiendo a restaurantes japoneses como JapanTown, debes conocer la ciencia de comer con palillos ya que los encontrarás en tu viaje al país nipón.

Si bien algunos restaurantes pueden ofrecer una alternativa de tenedor o cuchara, lo mejor es estar preparado, ya que, incluso, hay reglas de etiqueta sobre el uso de los mismos.

Breve historia de los palillos como utensilios de cocina japonesa

Los utensilios de cocina japonesa como los palillos han sido parte importante del consumo de alimentos en muchas partes del mundo y, hoy en día, se han convertido en herramientas básicas, sobre todo en China, Japón y Corea.

Estos países asiáticos son los que usan palillos con prácticamente todos sus alimentos. Hace muchos años, los primeros palillos estaban hechos de árboles y bambú cuando surgieron los utensilios de cocina japonesa.

¿Sabías que el uso de palillos en Japón data del año 712 d. C.?

Aunque los historiadores comentan que estos utensilios de cocina japonesa pudieron haber llegado desde años antes. Los palillos más antiguos que se conocen comenzaron a extenderse a Japón y Corea hacia el año 500 d.C.

El objetivo principal del uso de palillos era exclusivo para temas ceremoniales, como ofrecer cosas sagradas a los dioses o deidades de los santuarios, pero finalmente llegaron a las cocinas.

Hoy en día, puedes encontrar estos prácticos utensilios de cocina japonesa en sus diversas presentaciones como; palillos chinos hechos a mano por artesanos japoneses con maderas preciosas, o adornados con pan de oro y motivos decorativos, hasta los desechables que se ofrecen en los restaurantes o los que venden en tiendas de conveniencia, los palillos vienen en muchas formas.

Una característica clave de la cultura de los utensilios de cocina japonesa como los palillos son los hashioki, que son pequeños soportes decorativos para palillos que conservan la limpieza al dejarlos sobre ellos entre bocado y bocado. Estos pueden estar hechos de porcelana, madera, plástico, metal, vidrio o piedras preciosas, en muchas decoraciones diferentes.

Tipos de palillos

A simple vista, los palillos podrían parecer solo dos trozos delgados y alargados de madera, pero su aspecto, el material con el que están fabricados, así como las prácticas de uso en realidad varían bastante entre países y son muy especiales. Sobre todo, estas características podrían ser más visibles en una comparación entre los palillos chinos, japoneses y coreanos.

A continuación, presentamos algunos puntos importantes sobre la diferencia entre estos utensilios de cocina japonesa, chinos y coreanos... ¡Toma nota!

Palillos japoneses

Por lo general, los palillos japoneses son fabricados con madera y poseen una forma redondeada y, tienen el extremo inferior más fino y cónico que los de China y Corea. Sobre el tamaño, se catalogan como más cortos que los palillos chinos y coreanos.

Palillos chinos

Los palillos chinos son fabricados de bambú, plástico o porcelana. La mayoría de las veces están decorados con caracteres chinos o símbolos. Su forma es un tanto más cuadrada, solo ligeramente cónica y redondeada al final.

Los palillos chinos son los utensilios de cocina Japonesa más largos que los de Japón y Corea. Esta característica fue creada a raíz de la cultura de servir la comida en el centro de la mesa, es por ello que los palillos deben ser más largos para alcanzar de una manera más cómoda los alimentos y servirlos en el plato.

Palillos coreanos

A diferencia de los utensilios de cocina japonesa, los palillos coreanos poseen un tamaño intermedio entre los palillos japoneses y los chinos. Y suelen estar hechos de acero inoxidable, tienen un extremo texturizado para facilitar la recogida y sujeción de los alimentos. Se han desatado rumores que aseguran que los palillos de la familia real coreana alguna vez estuvieron hechos de plata y éstos se decoloraban si tenían contacto con alimentos envenenados.

Asimismo, también existen diversas categorías de palillos en Japón, cada uno con diversas aplicaciones. Por ejemplo, las siguientes:

Rikyubashi: palillos usados para kaiseki.

Meotobashi: un juego que comprende palillos para él y para ella, y se regala a un esposo y una esposa.

Saibashi: palillos chinos más grandes que se usan para cocinar y presentar la comida.

Iwaibashi: palillos chinos de Año Nuevo, que se presentan en sobres decorativos).

Utensilios de cocina japonesa, así se utilizan los palillos

1. Por tradición, es correcto usar la mano derecha para sostener los palillos, no importa que el comensal sea zurdo.
2. Para prepararlo y tomar bocados, es importante colocar un palillo entre el pulgar y el índice firmemente.
3. Tómalo con fuerza (la necesaria) y dobla el dedo anular y el meñique para apoyar la parte central del palillo sobre él, luego coloca el segundo palillo.
4. Debes sostenerlos cerca de la punta del palillo.
5. La manera correcta de tomar el otro palillo es imaginando que es un lápiz. Pon tu dedo medio debajo del segundo palillo.

6. Trata de no mover el primer palillo en el pulgar, pero el segundo palillo sí se debe mover con el índice y el dedo medio hacia arriba y hacia abajo para sujetar la comida.

Sabemos que las primeras veces que intentes tomar los palillos resultará algo complicado, puede que en tus intentos por comer sushi termines desmoronándolo o no logres tomar ningún fideo cuando te dispongas a comer un delicioso ramen sin cuchara.

Entender el método sobre cómo sostener el palillo correctamente requerirá de algo de práctica. Pero tranquilo, ¿sabías que muchos japoneses pueden tener el mismo problema? no solo los extranjeros no pueden sostener utensilios de cocina japonesa correctamente.

De hecho, hay muchas formas de agarrar los palillos, aunque puede que solo haya una forma correcta de sujetarlos.

No te estreses, se necesita tiempo para practicar y descubrir la forma en que puedes tomar los alimentos. De hecho, no hay una manera incorrecta o correcta de utilizar utensilios de cocina japonesa cuando estás aprendiendo. Te recomendamos la mejor forma de aprender, comiendo comida japonesa.